Stabicolor

Assure la stabilité et la limpidité de vos vins

Stabicolor prévient dans les vins jeunes les dépôts de matières colorantes et les troubles d'origine physico-chimique.

Composition :

- Gomme d'acacia verek poudre Food grade : 50%
- Acide citrique anhydre Food grade : 50%

Propriétés :

- **Stabicolor** protège le vin contre toutes précipitations colloïdales -casses ferriques, cuivriques ou protéiques, dépôts de matière colorante - par l'action d'une gomme arabique très pure d'acacia verek (E 414).

- **Stabicolor** améliore la stabilisation du fer par complexion avec l'acide citrique (E 330). L'acide citrique, aux doses usuelles d'emploi, n'assure pas une protection suffisante. Son association avec la gomme arabique augmente l'efficacité du traitement vis-à-vis des précipitations ferriques.

Doses et mode d'emploi :

Stabicolor s'utilise à la dose de 10 à 20 g/hl sur vins clairs, prêts à la mise en bouteille.
Dissoudre dans 10 à 20 fois son poids de vin (préparation possible par solubilisation dans l'eau 24 heures avant son utilisation). Incorporer au vin par remontage, ou à l'aide d'un système de Venturi.
Le vin traité peut subir une filtration sans que **Stabicolor** perde de son efficacité.

Présentation :

Poudre blanche fine conditionnée en sachets polyéthylène de 500g et de 1 kg.

Conservation :

Conserver dans un récipient clos non métallique, à l'abri de la lumière, à une température de 20°C maximum.
DLUO : 36 mois.

4 fev 05

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL